

Rosa gebratener Rehrücken



4 Portionen

Thaispargel / Ingwer / Koriander /
Knoblauch / Chili / Kartoffelgratin

Zutaten für den Rehrücken:

- 800 g Rehrücken ohne Knochen und Sehnen
- 2 EL Rapsöl
- 50 g Butter
- Je 2 Stängel Rosmarin und Thymian
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Zutaten für das Spargelgemüse:

- 500 g Thaispargel
- 50 ml Erdnussöl
- 3 EL brauner Zucker
- 4 EL Hoisin Sauce
- 1 rote Chilischote
- 5 Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Chinesischer Ackerknoblauch geschält und fein gewürfelt
- 1 EL frisch geriebener Ingwer
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- 6 Stängel frischer Koriander

Zutaten für das Kartoffelgratin:

- 500 ml Sahne
- ½ Knolle Chinesischer Ackerknoblauch geschält und fein gewürfelt
- 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- 50 g flüssige Butter
- 1 El Mehl



Zubereitung

1. Für das Kartoffelgratin, Sahne und Knoblauch in einem Topf erhitzen und zu 2/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, gut vermengen und in eine Auflaufform aufreihen.
4. Flüssige Butter und Mehl vermengen und unter ständigem Rühren in die Sahnemasse geben, abdicken.
5. Die Kartoffeln mit der Sahnemischung übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad / Umluft 45 Minuten backen.
6. Rehrücken in vier gleichgroße Stücke schneiden.
7. In einer Grillpfanne mit Rapsöl die Rehrückenstücke von allen Seiten goldbraun braten. Hitze reduzieren, Butter und die Gartenkräuter hinzugeben nochmals wenden. Auf ein Backblech setzen mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und im Ofen bei 160 Grad gute 8 - 10 Minuten schmoren.
8. Chilis waschen, halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden. Koriander samt Wurzel grob klein schneiden. Frühlingszwiebel waschen und in einen halben Zentimeter breite Ringe schneiden.
9. Thaispargel waschen und auf einem Küchentuch abtropfen.
10. In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen. Thaispargel zugeben, kurz braten.
11. Hitze reduzieren, braunen Zucker zugeben, schwenken und karamellisieren lassen.
12. Hoisinsauce, Chilistreifen, Frühlingszwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben. Temperatur nehmen lassen und mit Salz, Pfeffer und frischem Koriander abschmecken.